

TẢN MẠN VỀ CỐM VÒNG

Nguyễn Xuân Hiến*

Tháng Tám ta trời Hà Nội trong xanh, sâu thăm thẳm, thỉnh thoảng một giăng mây nhẹ loăng, sáng bừng nhờ nắng thu chiếu từ lưng chừng trời, lững thững bay ngang Hồ Gươm. Nắng nhẹ vàng vương giả chen với cái se lạnh đầu mùa. Phố phường Hà Nội cổ kính thấy lác đác vào sáng sớm những cô gái quê ăn mặc chân chất, áo tứ thân nâu sòng, hai vạt trước vắt hờ bỏ thông lững lờ, quần chùng vải thêu, chân đất gánh đôi quang tám dẻ với hai chiếc thúng quang dầu, nhỏ gọn, sạch sẽ, mẹt cật dầy trên, lót bên dưới thúng ít lá sen bánh tẻ gập đôi, gập tư cùng ít lá ráy tươi. Đôi cô còn cả nẹp lá chuối bỏ sống lá nằm gọn trên cùng. Bó rom tươi, đã bóc lá, cũng gập đôi treo lủng lẳng bên quang sau. Dù mới ra hàng, đôi gánh của cô cũng ít khi nặng quá mười mười lăm ký nên chiếc đòn gánh cong một đầu hững hờ trên vai cô, nhún nhảy nhẹ nhàng theo nhịp bước. Khách đi đường chẳng mấy ai chú ý đến những hàng rong thắm lặng như cô. Chỉ người hàng phố mong đợi cô như mong người thân...

Mùa cốm đã về, đúng là mùa cốm Vòng, đặc sản của Hà Nội nổi tiếng khắp trong Nam ngoài Bắc ít nhất cũng từ đầu thế kỷ XIX. Hạt cốm trong xanh màu lá mạ, nhỉnh hơn chiếc lá me, nhẹ tay, ngọt thơm hương đồng cỏ nội vừa cao quý vừa gần gũi.... Cô hàng cốm đôi khi bước vội lặng thinh, không ai cũng như không ở đâu nghe thấy tiếng cô rao hàng. Và chỉ đến khoảng 11 giờ trưa, cô đã bán hết sạch. Ở một vài chợ như chợ Đồng Xuân, chợ Cửa Nam, chợ Hôm..., chúng ta cũng gặp đôi hàng cốm, họ lặng lẽ ngồi một chỗ riêng biệt – như ở chợ Đồng Xuân, bên trái quầy vé ngay trong cổng chính trông ra chỗ tàu điện tránh nhau. Khách tìm nhà hàng chứ nhà hàng cứ lững lơ... con cá vàng. Thế mà những người sành cũng không bao giờ mua cốm chợ. Người hàng phố mách nhau những cô hàng cốm vừa có cốm tươi ngon vừa mềm giá mà tính tình lại vui vẻ nhã nhặn.⁽¹⁾

Hình ảnh đó nay không còn, những vị đã thực sự gặp hay tận mắt thấy nay cũng bảy-tám mươi cả và ngày một thưa thớt như lá mùa thu trong khi đó, một vài bạn trẻ “người tứ xứ, học hành lờ mờ, làm ít chơi nhiều” viết báo, làm video clip về cốm Vòng lại “khuyến mãi” những tính năng hiện đại như tiếng rao vang, gói trong giấy báo vuông thành.... Thực hư lẫn lộn, không biết đâu mà lần.

Thấy/nhớ gì ghi nấy về cốm Vòng là dựa vào những điều tra tại chỗ, những điều mắt thấy tai nghe trong những năm trước 1954 ở Hà Nội cùng những điều nhớ

* Neuilly sur Seine, Pháp.



Hình 1. Bán cơm thời nay (trên hai phố gần Dịch Vọng năm 2008).

lại vào lúc này của bản thân và người trong gia đình cùng những tư liệu hiện có. Như vậy, mức chủ quan, phiến diện khá nhiều, mong quý vị lưu ý và lượng tình tha thứ.

I. Làng Vòng - đôi nét từ thuở xa xưa

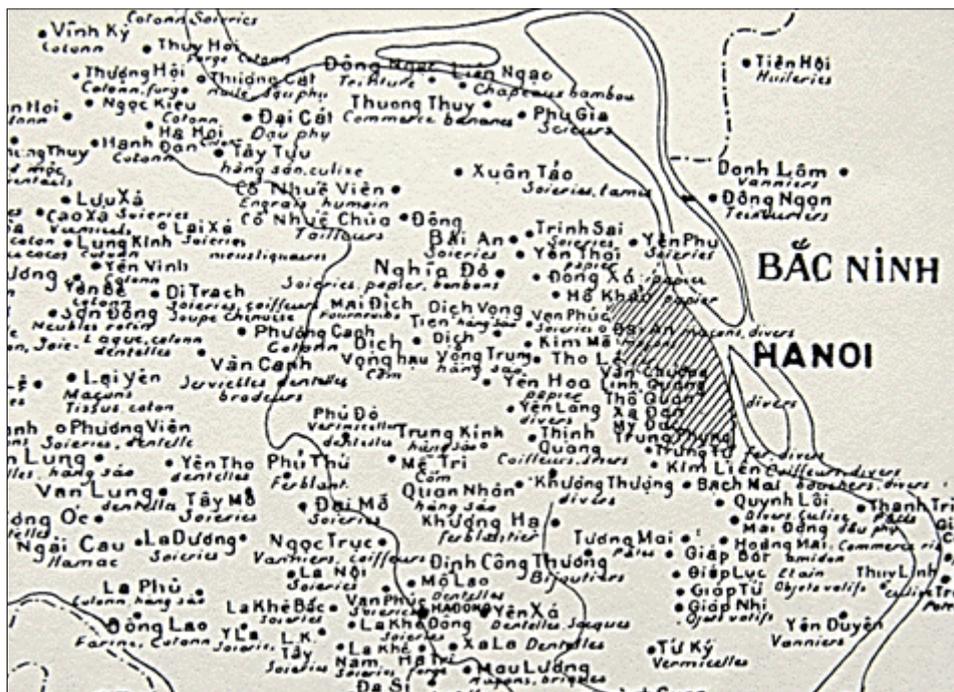
Làng Vòng xưa nằm ở ngoại ô phía tây Hà Nội, cách nội thành khoảng 4-5 cây số, trên vùng đất xưa có tên Toán Viên phường. *Đại Việt sử ký toàn thư (Bản kỷ toàn thư, q.7)* Kỷ nhà Trần (1330-1377) ghi rõ [tờ 24b]: Năm Nhâm Dần, [Trần Đại Tri] năm thứ 5 [1362] ‘*Lại sai tư nô cày một miếng đất ở bên bờ bắc sông Tô Lịch [tờ 25a] để trồng hành, tãi rau dưa đem bán, gọi tên phường ấy là Toán Viên phường [= phường Vườn Tỏi] và cũng còn làm quạt đem bán*’.

Đất Toán Viên phường nằm trên bờ bắc sông Tô Lịch, phía tây kinh thành Thăng Long và rộng đến tận vùng Kê Lũ (Kim Lũ). Cho đến trước năm 1954 trong vùng này chỉ Kê Lũ mới biết làm quạt – quạt [giấy] Lũ, giấy tím trâm kim phát trên ‘Mười bảy hay là mười tám [đây]’⁽²⁾ nan quạt, quét cật chua lòm.

Xã Dịch Vọng thuộc huyện Từ Liêm mà theo *Đường thư*, Địa lý chí, cái tên Từ Liêm của huyện đã được đặt từ năm Vũ Đức thứ 4 (621), đời nhà Đường, lúc đó nước ta đang bị Tàu đô hộ; huyện Từ Liêm ban đầu thuộc Từ Châu (sau đổi là Nam Từ Châu, gồm 3 huyện: Từ Liêm, Ô Diên và Vũ Lập). Rất có thể tên chữ Từ Liêm là do tên Nôm *Chèm* (vốn là *tlem* → *từ liêm*). Thời Lý-Trần huyện Từ Liêm được tách ra lệ vào phủ Đông Đô. Thời thuộc Minh lệ vào phủ Giao Châu. Nhà Lê vẫn giữ tên cũ (huyện Từ Liêm) nhưng cho lệ vào phủ Quốc Oai, trấn Sơn Tây. Đến năm Minh Mệnh thứ 12 (1831) mới cải lại, cho lệ vào phủ Hoài Đức, tỉnh Hà Nội.

‘Dịch Vọng hương’ đất rộng người đông nên được cắt thành Dịch Vọng Tiền (gần kinh thành) và Dịch Vọng Hậu, dân đã gọi là Vòng áo dài (phần lớn làm hàng áo, những bà đi bán gạo ngoài Kê Chợ đều mặc áo tứ thân (áo dài), không mặc áo cánh, áo cộc) và Vòng cơm (có nghề làm cơm tươi vào mùa thu, khác với cơm bông làm quanh năm nhưng rộ lên vào mùa đông). Sau Dịch Vọng Tiền lại cắt đất, nhập với một phần của An Phú, lập nên Dịch Vọng Trung. Một hương lớn ban đầu chia thành 3 xã riêng biệt, vẫn giữ tên gốc là Dịch Vọng (= Kê Vòng), chỉ thêm ‘cái đuôi’ tiền, hậu, trung để chỉ vị trí gần xa so với Kê Chợ. Về mặt hành chính, 3 xã ăn vào một tổng - tổng Dịch Vọng. Sau tổng này có thêm Dịch Vọng Sở (Kê Sở). Dịch Vọng Hậu đông dân nhất (1.184 người vào trước năm 1928), sau đó đến

Dịch Vọng Tiên (868 người), Dịch Vọng Trung (871 người) và Dịch Vọng Sở (215 người), tổng cộng 3.138 người (Ngô Vi Liên 1928, bản dịch tiếng Việt 1999: 203).⁽³⁾



Hình 2. Bản đồ ngoại thành phía tây Hà Nội
(do P. Gourou vẽ theo điều tra tại chỗ những năm 1927~1936).

Ghi chú (do NXH thêm): 1) Vùng xanh hình tam giác → khu Thập tam thôn và Viên Toán phường xưa; 2) Vùng đỏ đậm hình oval → làng Dịch Vọng Hậu (= làng Vòng cổm); 3) Vùng đỏ mảnh hình oval → làng Dịch Vọng Tiên và Dịch Vọng Trung, chuyên làm hàng áo. 4) Vùng đen gạch đứt quãng hình oval → Dịch Vọng hương xưa. 5) Vùng xanh hình oval → làng Mễ Trì, làm *cốm Mẩy* (từ hạt lúa nếp khá già), ngày nay chuyển sang làm *cốm Vòng*!

Quá trình hình thành và chia nhỏ Dịch Vọng hương là điển hình cho việc hình thành thôn xóm ở đồng bằng Bắc Bộ. Cũng như tên gọi ‘làng Vòng cổm’ là để chỉ một nét đặc thù - sản phẩm của địa phương này đã nổi tiếng, đã đi vào ca dao, tục ngữ.

Cam Canh, hồng Diên, cốm Vòng. Hai làng *Vân Canh* và *Phương Canh* tuy nằm cạnh nhau nhưng xưa ăn về hai phủ/huyện khác nhau - phủ Hoài Đức và huyện Từ Liêm, có giống cam giấy vỏ đỏ, ‘mỏng như giấy’, ít hạt, ngọt lự, thường bán vào dịp Tết. Các làng *Phú Diên*, *Đức Diên*, *Đình Quán*, *Kiều Mai*, *Ngọc Long*, *Nguyên Xá*, *Vân Trì* thuộc huyện Từ Liêm có giống hồng chén, vỏ mỏng đỏ tai tái, ruột mọng nước, không hạt, ngon ngọt.

Cũng có khi *cốm Vòng* được sánh ngang với gạo Tám Mễ Trì, tương Bần Yên Nhân và rau húng làng Láng (Yên Lãng):

*Cốm Vòng, gạo Tám Mễ Trì,
Tương Bần, húng Láng còn gì ngon hơn!*

Nhưng cốm làm từ nếp Cái Hoa Vàng mới là loại hiếm và cực ngon: *Cốm Hoa Vàng, Chim ra ràng, Gái mần tang, Gà mái ghe.*

Cốm Vòng được coi là đặc sản bậc nhất nên đã được liệt kê vào hạng đem tiến vua, ‘đề Ngài ngự’:

*Thái Đô làm kẹo mạch nha,
Kẻ Vòng làm cốm để mà tiến vua.*

Và còn nữa:

*An Phú nấu kẹo mạch nha,
Làng Vòng làm cốm để mà tiến vua.*

Rất khó xác định thời điểm xuất hiện những câu ca dao tục ngữ trên. Riêng với cốm Vòng, trước đây mỗi khi về làng Vòng chúng tôi đều chú ý cả đến việc tìm thông tin liên quan đến việc ‘cung tiến cốm’; thông tin duy nhất thu thập được là ‘*cụ Lý biết việc này*’ nhưng ‘*cụ Lý*’ làm Lý trưởng từ trước năm Ất Dậu (1945), thời ‘*Xôi đậu*’ (1947-1954) cụ được ‘*cán bộ*’ đồng ý cho làm Lý trưởng ‘*hai mang*’, vừa làm cho Pháp vừa che giấu *cán bộ*, du kích và trong Cải cách ruộng đất năm 1956 cụ bị quy là ‘*địa chủ cường hào gian ác phản động*’, bị du kích bắn ngay sau khi ‘*tòa xử*’; gia đình cụ cũng phiêu bạt sau đợt đó... Nhưng ‘*khâu*’ những thông tin lẻ tẻ trong vùng, chúng tôi có được vài chi tiết sau của ‘*giai thoại*’ về việc vận chuyển cốm tiến: cốm phải đặt trên hỏa lò do hai người cáng, trên hỏa lò đốt than tàu có nồi đồng nước sôi liu diu để giữ cốm trong rá treo cao bên trên luôn luôn tươi, thế mà khi tới kinh cũng chỉ lấy được một phần mười số đem đi để dâng lên Ngài ngự! Đoàn tiến cốm gồm tới trên ba chục người, đi cả tháng mới về... Ai cũng nghĩ những vị đem cốm tiến phải đi xa mà chỉ có vào Huế mới là ‘*đi xa*’! Như vậy cốm Vòng được đem tiến vua mà vua ở đây là các vua nhà Nguyễn ở Huế. Tóm lại cốm Vòng nổi tiếng sớm nhất cũng có thể chỉ từ đầu thế kỷ XIX. Phần rất lớn những vật phẩm để ‘*tiến vua*’ mà ngày nay chúng ta còn biết, đều là *sản phẩm nông nghiệp* như nhân lồng Phó Hiến (Hung Yên), chuối ngự (Đại Hoàng, Hà Nam), gạo Tám Mễ Trì (Hà Đông), bưởi Đoan Hùng (Phú Thọ), cốm Vòng (Hà Đông),...⁽⁴⁾

Tất nhiên mỗi vật phẩm trên được bắt đầu cung tiến vào những thời điểm khác nhau và có thể mỗi vật phẩm có một hay vài giai thoại riêng...

II. Cốm và bống

Ở đồng bằng Bắc Bộ, trước đây chỉ cấy hai vụ lúa Chiêm và Mùa. Vụ Mùa là chính, lúa Mùa thường chín vào tháng 8, tháng 9 ta, vào dịp đó thường cũng hay có mưa to, bão lớn. Nhiều năm bà con phải ‘*gặt chạy bão*’. Bà con biết rõ là ‘*xanh nhà hơn già đồng*’. Chờ cho lúa chín già mới gặt thì có khi trắng tay, ‘*trông thấy đầy mà không được ăn*’. Lúa gặt non, còn xanh, có khi có nắng còn phơi được, có khi không có nắng mà phơi, lúa chát đống, hấp hơi, những hạt già có lúc nảy mộng; gặp cảnh đó chỉ có cách đem rang lấy cái ăn qua ngày.

Nhiều câu tục ngữ, ca dao về thời tiết có nói đến việc ‘đổ thóc vào rang’ do trời mưa, lúa gặt về không phơi được:

*Còn rền Quang Lang, đổ thóc vào rang,
Còn rền Cửa Hội, cời khó ra phơi.*

hoặc :

*Động biển Xuân Né, xúc thóc ra phơi,
Động biển Đại Bằng, đổ thóc vào rang.*

hay :

*Động Biển Đông, bắc nồi rang thóc,
Động Biển Bắc, đổ thóc ra phơi.*

Những địa danh liên quan đều từ Bắc Trung Bộ trở ra. Hoàn cảnh thời tiết-địa lý trên có thể là nguyên nhân khách quan khiến nông dân chúng ta phải làm... cốm. Ở đồng bằng Bắc Bộ, hầu như làng nào cũng biết làm và có làm cốm vào dịp cúng cơm mới, mùng 10 tháng 10 âm lịch mà các nhà Nho gọi là lễ Thường Tân. Tục lệ này đã có từ lâu. *指南玉音解義 (Chỉ nam ngọc âm giải nghĩa)*, cuốn tự điển bằng thơ lục bát soạn ‘trong khoảng thời gian từ thế kỷ XVI đến thế kỷ XVII’ (theo Trần Xuân Ngọc Lan 1985: 60) có ‘giải nghĩa’ như sau:

*Thường Tân cơm mới đầu mùa,
Thảo ngay tin kính phụng thờ cất đơm*

và:

Danh Hoạt là cốm non thay xanh vàng.

Thông thường bà con vẫn rang ít lúa non, nếu có lúa nếp càng ngon, để cắn chắt, ăn chơi cho vui miệng trong những tối trăng sao vàng vặc, công việc đồng áng đã xong, thóc lúa đầy bờ. Những vị chức sắc trong làng, những người trụ cột trong gia đình thường phải lo rang ít lúa non rồi già lấy mẻ cốm đầu tiên đem cúng thần Thành Hoàng và tổ tiên.... Ngay trẻ em chăn trâu cắt cỏ cũng tụ tập trên gò trên bãi, nhóm lửa rơm nướng ít bông nếp non mới ngắt trộm ở mấy hàng lúa nếp ven bờ..., hạt cháy thui, hạt còn non, đang ngâm sữa, cắn chắt làm vọt cả sữa vào đầu, vào mặt bạn...

Những loại cốm ‘tự sản tự tiêu’ trên không được phổ biến rộng có thể vì hai lý do: 1) Nông dân ta rất tiết kiệm, chắt chiu từng hạt thóc, mỗi hạt quý như một hạt ngọc. Làm cốm từ thóc non và nhất là ‘chỉ để ăn chơi’ thì thực là lãng phí, ‘phải tội với Trời Đất’! Chỉ những năm được mùa liên tiếp một vài nhà giàu mới dám làm; 2) Cũng chính vì lý do ‘tiếc của’ cộng với việc thiếu kinh nghiệm nên bao giờ họ cũng gặt lúa ‘quá lúa’ (hơi già), cốm làm ra không ngon.... Làng Vòng làm cốm để bán, nói với ngôn ngữ ngày nay, họ sản xuất cốm hàng hóa, nên họ không ngại gặt lúa non, người mua sẽ chịu trả cho họ tương xứng với giá lúa họ mua non! Gần



Hình 3. Cốm tươi và bánh bồng nếp.

đây làng Thanh Hương (xã Đồng Thanh, huyện Vũ Thư, Thái Bình) cũng ồ ạt sản xuất cốm hàng hóa, nhưng với quy mô lớn hơn, để bán chủ yếu ở Hà Nội cho các hiệu làm bánh cốm, nấu chè cốm.

III. Cốm Vòng có từ bao giờ?

Vài thông tin sau góp phần trả lời câu hỏi trên. *Đại Nam nhất thống chí* (do Quốc Sử Quán triều Tự Đức soạn năm 1865-1882 [theo Wikipedia tiếng Việt] hay 1864-1875 [theo Phạm Trọng Điềm, Đào Duy Anh 2006: 10]), theo chúng tôi, là sách xưa nhất có nói đến cốm Vòng; ở quyển XIII, tỉnh Hà Nội (bản dịch tiếng Việt, tập 3, 2006: 271) ghi ‘*cốm đẹp: ở xã Dịch Vọng tốt [= ngon] nhất, gọi cốm Vòng.*’

Ít năm sau *Đồng Khánh địa dư chí* (soạn năm 1886-1887 theo tấu trình của các tỉnh các lộ, triều Đồng Khánh, 1886-1888) nhắc lại: ‘**Xã Dịch Vọng còn có nghề làm cốm xanh** [青嫩糯米, thanh nộn nhu mễ].’ (Bản dịch tiếng Việt 2003: 9).⁽⁵⁾

Như vậy, từ nửa cuối thế kỷ XIX, cốm Vòng đã được biết đến ở Huế, có thể những mẻ *cốm tiến* đã góp phần làm nên sự nổi tiếng này chăng?

Về mặt chữ nghĩa, có thể chữ Nôm 糲 cốm đã xuất hiện lần đầu tiên trong bài *Bảo kính cảnh giới* [Gương sáng để răn đe] thứ 21, mà ngày nay các cụ thâm Nho cho là của Nguyễn Trãi (1380-1442); toàn văn bài đó như sau (theo *Nguyễn Trãi toàn tập*, Đào Duy Anh [sưu tầm, hiệu đính], 1976, bản mềm):

"Ở bầu thì dáng ắt nên tròn,
 Xấu tốt đều thì rắp [nên] khuôn.
 Lân cận nhà giàu no bữa cốm [cám],
 Bạn bè kẻ trộm phải đau [no] đòn.
 Chơi cùng đũa dại nên bày dại,
 Kết mấy người khôn học nét khôn.
 Ở đáng thấp thì nên đáng thấp,
 Đen gần mực, đỏ gần son."

Chúng tôi thấy cần nói đôi điều về Nguyễn Trãi, về bài thơ trên và về chữ cốm [cám].

a. Nguyễn Trãi là một cận thân của Lê Lợi từ những năm gian khổ đánh đuổi quân Minh xâm lược đầu thế kỷ XV; khi Lê Lợi lên ngôi, lấy hiệu là Lê Thái Tổ, ông cũng là đại thần thân tín; ông vẫn là đại thần dưới triều vua Thái Tông nhưng rồi do vụ án Lê Chi Viên, ông bị **tru di tam tộc** vào ngày 16 tháng 8 năm **Nhâm Tuất** (thứ tư 19 tháng 9 năm 1442). Tháng 7 năm Giáp Thân (tháng 8 năm 1464), sau 23 năm, nhân lễ Vu Lan, xá tội vong nhân, vua **Lê Thánh Tông** đã xuống chiếu chiêu tuyết (昭雪) cho Nguyễn Trãi – ‘bộc bạch nỗi oan của ông ra cho mọi người đều biết’. Năm Đinh Hợi (1467), vua Lê Thánh Tông lại xuống chiếu cho sưu tầm đi cáo thơ văn của Nguyễn Trãi. Ngày nay chúng ta **tin** *Úc Trai di tập* (trong đó có *Úc Trai thi tập*) là kết quả của chiếu chỉ năm Đinh Hợi trên. Cuộc đời nhiều thăng trầm bi thương của Nguyễn Trãi càng khiến các *di tập* của ông đều do người đời sau *truyền tụng* và *tin* là do ông sáng tác; chúng ta không có một trang sách nào, không một bút tích nào, không một trang bản thảo nào truyền lại từ đời ông! *Di tập* của ông có bao phần đúng là do chính ông sáng tác? Ai có can đảm trả lời? Lần lần nhiều nhà nghiên cứu ngày nay thấy một số tác phẩm quan trọng như *Gia huấn ca* mà mọi người vẫn tin là của ông nhưng thực sự không phải! Đối với chúng tôi, *Úc Trai di tập* mà chúng ta thấy ngày nay cũng là một sáng tác tập thể của các nhà Nho từ thời Nguyễn Trãi tới nay!

b. Trong bài thơ trên, chúng tôi quan tâm đến hai câu

*Lân cận nhà giàu no bữa cốm [cám?],
Bạn bè kẻ trộm phải đau đòn.*

Chúng tôi cũng biết, tục ngữ ta vốn có những câu như:

(Ở) gần nhà giàu đau răng ăn **cốm**,
(Ở) gần kẻ trộm óm lưng chịu đòn.

hoặc ngắn gọn hơn:

*Đau răng ăn **cốm**.*

Trong thơ Nôm cổ của ta, tục ngữ ca dao thường là nguồn cảm hứng cho thơ nhưng cũng có trường hợp, thơ ca được người dân chấp nhận rồi dùng rộng rãi, cải biên tùy thích, trở thành gần như ca dao tục ngữ. Trong trường hợp cụ thể này, khó đoán định được chiều hướng nào là hiện thực.

c. Có hay không có chữ Nôm ghi âm **cốm** trong tiếng Việt?

Hai câu thơ được cho là của Nguyễn Trãi trên, theo chúng tôi học khoảng đầu những năm 1950, được phiên âm là:

*Lân cận nhà giàu no bữa cốm,
Bạn bè kẻ trộm phải đau đòn.*

Nhưng rồi khoảng những năm 1970 các nhà ngôn ngữ ta ‘vào cuộc’ và, theo suy luận của họ, chữ 糶 (bộ 米 bên chữ **cám** 禁) chỉ có thể phiên là **cám**!

Như vậy, hiểu một cách đơn giản thì: 1) Người Việt trước đây, chưa rõ từ bao giờ, có một món ăn làm bằng hạt lúa nếp non rang rồi giã bỏ vỏ trấu, dân thường gọi nôm na là *cốm*; 2) Các cụ đồ Nho không biết người Tàu dùng chữ Hán gì để chỉ món đó; 3) Vì vậy các cụ đồ Nho mới phải tạo ra chữ Nôm 糲 để chỉ món ăn đó; 4) Kho tàng chữ Nôm của ta từ đó có thêm một chữ mới 糲 với âm đọc là *cốm*; 5) Nhưng chữ Nôm của ta vốn là một loại văn tự tự phát, không được chính quyền ủng hộ và công nhận, không được chuẩn hóa, ai muốn viết, đọc và hiểu sao cũng được; một thí dụ, đầu thế kỷ XX, ở Hà Nội, để ghi âm *cốm*, những cộng tác viên của Henri Oger đã dùng chữ Nôm 禁! Nói cách khác, một âm *cốm* có thể ghi bằng hai chữ Nôm - bình dân là 禁 và bác học là 糲!

Ngày nay, các cụ đồ Nho ‘tân thời’ gặp chữ 糲 và phân vân không biết đọc là gì; các nhà nghiên cứu chuyên về ngôn ngữ học của ta *suy luận* từ ngữ âm học lịch sử (không có một bằng chứng vật thể nào, ngoài *muợn* cách ‘phiên thiết’ của người Hoa để *suy* ra cách đọc chữ Nho rồi từ đó, *suy tiếp* ra cách đọc chữ Nôm) và cho là chữ 糲 phải đọc là *cám*! Mặc nhiên âm *cốm* bị xóa sổ nhưng may thay, món ăn *cốm* vẫn còn đó và đại đa số người Việt vẫn còn sáng suốt, họ thấy cô bán *cốm* Vòng, gọi cô lại để mua *cốm*, chẳng ai nỡ nói, chẳng hạn ‘Cô bán cho tôi một ký *cám*’! Từ trước đây đến ngày nay đã có bao nhiêu thế hệ các cụ đồ Nho? và nhiều cụ cũng ăn *cốm* chứ chẳng ai ăn *cám*! (trừ món cơm *cám* nổi tiếng của nhà nông Giao Thủy, Nam Định).

Chúng tôi không biết gì về ngôn ngữ học nên chỉ biết ‘dựa cột mà nghe’.

Người Hoa ngày nay cũng coi 糲 là ‘*chữ Nôm của Việt Nam, đọc là cốm*’ (<https://zh.wiktionary.org/zh-hans>, xem ngày 11/9/2016).

Người Hán (sắc dân đa số trong người Hoa) không có *cốm*; tự điển Việt-Trung ngày nay (trang web Cổ Việt), với chữ *cốm*, không tìm được từ tương đương trong tiếng Trung mà phải dài dòng giải thích: ‘*cốm* -爆米花<一种食品, 把大米或玉米放在特制的密闭容器加热至熟, 打开后米粒因气压作用炸裂成爆米花.’^(*) Chúng tôi hiểu, quý vị đã mô tả *bông gạo*, *bông ngô* (bắp) nhưng chưa nói đến nghĩa đầu tiên của *cốm* = hạt lúa nếp non rang, giã, bỏ vỏ trấu để ăn ‘tươi’! Sắc dân thiểu số *Tai* (Thái) mà chúng tôi từng gặp ở Quế Lâm (Vân Nam, Trung Quốc) có làm *cốm* bằng hạt lúa nếp non; như vậy trên lãnh thổ Trung Quốc cũng tồn tại *cốm* với nghĩa thứ nhất.

Chúng tôi cũng thấy nhiều giáo sĩ phương Tây đến nước ta từ thế kỷ XVI-XVII, học tiếng Việt trong nhân dân để truyền đạo và họ đã ghi lại được âm *cốm* và giải nghĩa âm Việt đó bằng ngoại ngữ. Cũng chẳng may nữa là, những tự điển

* Tạm dịch: *Cốm* - bông gạo rang, một loại thực phẩm, dùng nếp hoặc lúa bỏ trong dụng cụ om kín đặc biệt, tăng nhiệt độ tới khi chín, làm bung vỏ trấu, do tác dụng của áp suất thành ra bông gạo rang. BBT.

song ngữ hay đa ngữ của họ không bị tam sao thất bản và cũng không bị xếp vào loại quý hiếm nên ai cũng có thể xem được bản gốc dạng mềm. Chữ Quốc ngữ *côm* này sinh từ thời đó và vẫn viết và đọc như vậy từ đó đến nay. Dưới đây là vài thí dụ chọn lọc, xếp theo thứ tự thời gian, trong hàng chục định nghĩa mục đen trên giấy trắng:

1. *Dictionarium Annamiticum Lusitanum, et Latinum* (Tự điển Việt-Bồ-La) do cha Alexandre de Rhodes soạn, xuất bản ở Rome (Ý) năm 1651; ở trang 131 ghi (tạm dịch) *Côm*: gạo xanh [non], *dẻo vàng côm* = vàng vụn bánh giòn.

Chúng tôi đoán *vocant-croquant* [bánh giòn] chính là bánh bông làm bằng côm giệp, ngào đường.

Chỉ nam ngọc âm giải nghĩa của chúng ta, như vừa trình bày trên, cũng xuất hiện khoảng cùng thời với tự điển của cha A. de Rhodes.

2. Đại Nam quốc âm tự vị – 大南國音字彙 – Dictionnaire Annamite do Huỳnh Tịnh Paulus Cửa soạn, xuất bản ở Saigon năm 1896; ở trang 184, T.I (A-L) đã giải nghĩa đầy đủ nhất vào cuối thế kỷ XIX (xin mời xem mục từ 糲 *Côm* trong khung xanh ở hình dưới đây):

131	C	C	132
côm: <i>corcoua</i> : gibba, 𣎵.		côn cò: <i>peças do iogo</i> : la-	
côm lụng: <i>corcouado</i> : gib-		trunculi,	
bofus, a, vm.		côn, hải côn: <i>ainda está,</i>	
côm: <i>auela, arròs verde,</i>		<i>ainda viue</i> : lupereft. châng	
<i>espalhado</i> : oriza viridis		côn: <i>iã morreo, iã não ba</i> :	
contrita quam, auela, vo-		non lupereft. còn trẻ: <i>ainda</i>	
cant.		<i>he moço</i> : adhuc est iuuenis.	
côm: <i>arròs cozido</i> : oriza		côn, buặc làm côm: <i>amar-</i>	
coita. ăn côm: <i>comer paço</i>		<i>rado de cousas grandes como</i>	

Hình 4. Giải nghĩa chữ *côm* trong tự điển của cha Alexandre de Rhodes (bản in năm 1651, tr. 131).

糲	Côm. n. Nồi lén, gio ra.
—	id.
— ra.	id.
糲	Côm. n. Gạo, bắp rang nguyên hạt, ngào đường cho vừa dính lấy nhau.
— bắp.	} Đều là vật rang nổ mà ngào đường.
— gạo.	
— nếp.	
	Gìon như —. Gìon lám.
— chuối.	Côm làm đơn sơ.
— giệp.	Côm Cao-mén lấy nếp hạt vừa chín mà rang sớ, dăm giệp, sấy trâu mà không bỏ đường.
Kẹo —.	Kẹo nhiều đường, tánh dẻo dai. Tiếng kêu chung hai thứ bánh.
躑	Côm. n.
Lóm —.	Cắt mình chờ dậy; lóm côm chờ dậy.
Bà lóm —.	Và cắt mình và bà

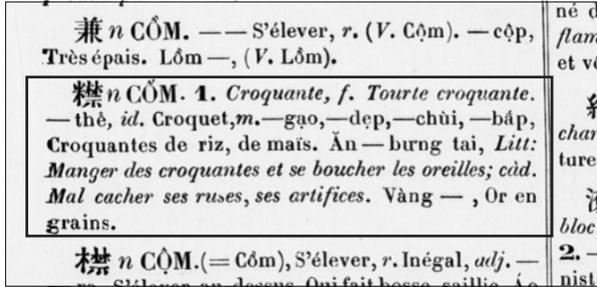
Hình 5. Giải nghĩa chữ *côm* trong tự điển của Huỳnh Tịnh Paulus Cửa, bản in 1896, tr. 184, T.I (A-L).

3. Cùng thời với Paulus Cửa, cha J. F. M. Génibrel đã soạn và xuất bản *Dictionnaire annamite-français*; tự vị này được tái bản ở Saigon vào năm 1898, sau khi được ‘soạn lại và bổ sung rất đáng kể’.

4. Từ *côm* cũng xuất hiện trong *Việt-Nam tự-điển* của Hội Khai-trí Tiên-đức năm 1931 với nhiều ca dao, tục ngữ miền Nam liên quan đến côm.

Qua những trích dẫn chọn lọc trên cộng với những quan sát tại chỗ, chúng tôi nghĩ: đối với dân Việt ở nửa phía Bắc đất nước (có thể từ Quảng Bình, Quảng Trị trở ra chằng?) côm trước hết là món ăn làm từ hạt lúa nếp non, rang rồi giã bỏ vỏ

trấu để ăn tươi/sống nhưng đối với dân Việt ở nửa phía Nam, cốm lại là ‘gạo, bấp rang nguyên hạt, ngào đường cho vừa dính lấy nhau’, đó là *bông* của dân Bắc. Tùy theo người viết quê hay sống ở miền nào mà chữ *cốm* có nghĩa khác nhau trên giấy trắng mực đen. Cha A. de Rhodes đã ở Đông Kinh trong một thời gian dài sau đó lại ở Faifo nên *Tự điển Việt-Bồ-La* có cả 2 nghĩa của chữ *cốm*. *Đại Nam quốc âm tự vị* có nghĩa ‘bông’ của chữ *cốm* và cả nghĩa cốm giệp vì Paulus Của là người Việt chính gốc Bà Rịa.... Ngày nay, nhất là sau 1975, do đi lại dễ dàng, dân Bắc đến lập nghiệp ở khắp miền Nam, cốm với nghĩa đầu đã được dùng ở khắp nơi.



Hình 6. Giải nghĩa chữ *cốm* trong tự điển của cha J. F. M. Génibrel (1898: 81).

Tạm dịch 1. Bánh giòn, Bánh giòn tròn. Cốm thè, như trên. Bánh quy giòn.

cốm gạo, cốm dẹp, cốm chùi, cốm bấp, Bánh giòn [làm bằng] gạo, bấp [ngô].

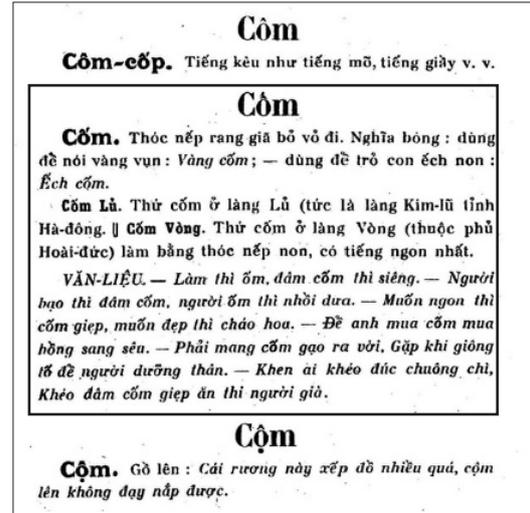
Ăn cốm bưng tai,^(*) nghĩa đen: Ăn bánh giòn và bịt tai; tức là: Che giấu vụng về những mưu mẹo, xảo trá của mình. Vàng cốm, vàng hạt.

* Chúng tôi hiểu ‘Ăn cốm bưng tai’, nghĩa đen: đã ăn của người ta thì phải lờ đi, không dám nói sự thật về người đó; tương tự: Ăn cơm chúa, nhắm mắt theo chúa; nghĩa rộng: Ăn cây nào, rào cây nấy.

IV. Việc sản xuất cốm ở làng Vòng xưa

Từ lâu thôn Hậu có tục giữ nghề Tổ làm cốm, nói theo ngôn ngữ ngày nay là, giữ bí mật của nghề làm cốm cổ truyền. Họ chỉ cho phép phụ nữ đã có chồng và con dâu tham gia vào việc làm cốm. Con gái dù còn nhỏ tuổi cũng không được ‘vào bếp’, nhất là tham gia khâu rang và giã cốm. Nguyên nhân: họ sợ sau này những cô gái đó đi lấy chồng, chẳng may lại lấy phải ‘trai thiên hạ’ (nam giới người làng khác) thì sẽ đem về nhà chồng cả bí quyết làm cốm của làng Vòng cốm. Chính vì vậy, người đi bán cốm trên phố phường Hà Nội phần rất lớn đều là con gái chưa chồng hay họa hoàn mấy bà sồn sồn quá lứa lỡ thì: họ không giã cốm, rang cốm ban đêm, chỉ ngủ đây giấc chờ sáng sớm gánh hàng đi bán.

Ở thôn Hậu, đến đầu những năm 1950 còn truyền tụng một tương truyền như sau: Từ xưa từ xưa, một năm lụt lớn, nước Sông Tô, Sông Nhuệ tràn trắng đồng, cả làng bị đói dài, người lớn trẻ con đều rã rời chân tay. Nhìn cánh đồng nước mênh



Hình 7. Giải nghĩa chữ *cốm* trong *Việt-Nam tự điển* của Hội Khai-trí Tiến-đức (1931: 90).

mông, loi thoi bông bành mấy ngọn lúa mới uốn câu mà lòng xót xa khôn xiết. Anh chồng nhà nọ không nỡ nhìn vợ con đói dài, liền chèo chiếc thuyền thúng ra gặt vớt ít lúa non đem về trải bên bếp lửa, vừa sưởi ấm vừa chờ lúa ráo nước đem tuốt rồi giã lấy gạo thổi cơm ăn qua ngày. Những bông gòn bên lửa đỏ bị cháy xém, hạt cháy thui, hạt chín già, hạt chín non. Lũ trẻ tranh nhau nhằn hạt cho đỡ đói. Người lớn bắt chước, nhằn vài hạt cho qua ngày. Nhà nọ bảo nhà kia, ra vợ lúa ngấp về nướng qua trên bếp để chống đói. Họ ngộ ra rằng, nhằn lúa nếp non ngon hơn nhằn lúa tẻ – vừa ngọt hơn vừa mềm hơn. Ngày tháng trôi qua, cứ sắp đến mùa gặt, vài nhà lại lấy lúa nếp non về rang giã làm ra món quà cúng cùng cơm mới, và rồi cái tên *cốm* hình thành, có người cho là từ chữ *com* mà ra. Dần dà, vào dịp Trung thu, dân làng làm ra cốm để ‘trước cúng sau ăn’ rồi cũng có người gánh thửa ra bán ở Kê Chợ, thấy bán chạy, thế là thành nghề.

Ít năm sau, có gia đình dọn lên ở Mai Dịch, họ đem theo nghề Tô lên đó. Dân Kê Mây (Mễ Trì) đến làm thuê ở thôn Hậu, học lỏm được nghề làm cốm, làm ra cốm Mây (= cốm Mễ Trì), hạt dày hơn và chỉ trắng xanh chứ không được xanh rờn như cốm Vòng. Trong vùng cũng truyền tụng câu ca ‘*Thịt ôi, rau héo, đem vào Kê Mây mà thu lấy tiền*’ với ý nói, người làng Mễ Trì bận làm hàng xáo, chạy chợ, có tiền rủng rỉnh nên tiêu tiền rộng rãi, không tiếc; cũng hàm ý, đàn bà làng Mây không khéo bếp núc. Như vậy, họ có đi làm thuê đâu?

Làng Lũ (Kim Lũ) ở Thanh Trì học làm cốm từ Kê Mây, cũng bằng hạt lúa nếp non nhưng không sao ngon được như cốm Vòng.

Cốm Mai Dịch, cốm Mây, cốm Lũ thường chỉ để làm bỏng bán cho trẻ con ăn chơi. Dân làng Mây, làng Lũ còn gặt nếp *hơi* non làm gạo đồ – họ đồ gạo cùng lá gừng, hạt gạo trở màu vàng ánh xanh xín. Khi cúng cơm mới (lễ Thường Tân) họ cũng thổi xôi đồ – trộn nước lá riềng với gạo đồ rồi cho vào chõ (xùng) đồ kỹ; khi chín, thêm đường cát, vừng rang và ít sợi dừa nạo rồi trộn đều đem ra đĩa. Ăn nhần nhẩn đắng nhưng rất béo và ngon có hậu. Có khi xôi gạo đồ cũng được gọi là *cốm đồ*.

Cứ theo tương truyền này thì dân Vòng cốm vừa đảm vừa khéo tay. Điều tra trên thực địa thấy làng Hậu nằm ở *rốn vùng trũng* giữa phía đông là Sông Hồng và phía tây là sông Tô Lịch. Hàng năm, sau mùa nước lũ, màu mỡ từ nước hai con sông này lại dồn về cái rốn đó. Mà kinh nghiệm của các ‘lão nông tri điền’ là ruộng giàu màu, cây lúa tẻ bị lép (= chỉ ra nhiều lá to màu xanh đậm, không kết bông) thì cây nếp lại trụng to. Nếp làng Vòng ngon cũng vì cây ở cái rốn vùng trũng nằm ở phía tây Kê Chợ. Có nếp ngon mới làm ra cốm ngon! Đồng đất làng Vòng không rộng, dân chỉ cấy nếp để làm cốm vào dịp Trung thu. Và họ đã chọn được một số giống thích hợp như nếp Bắc sớm, nếp Ta sớm, nếp Phụng, nếp Châm, nếp Mỗ và nếp Cái Hoa Vàng; hạt của những giống này có độ dính và độ dẻo khác nhau nhưng

ngon nhất vẫn là nếp Cái Hoa Vàng. Ngay dù có làm bằng nếp Cái Hoa Vàng thì giống này cũng chỉ là một giống đặc sản ngoại lệ. Những nghiên cứu của chúng tôi ở Viện Quốc tế Nghiên cứu Lúa (IRRI), Los Baños, Philippines trong những năm 1980 cho biết giống nếp Cái Hoa Vàng của ta có cái đặc biệt là khi đưa ra trồng ở ngoài vùng đặc sản, phẩm chất và hương thơm không giảm nhiều, khác với những giống đặc sản khác như giống Nàng Thơm Chợ Đào chẳng hạn; khi đưa giống gạo thơm này ra trồng ngoài đồng đất làng Mỹ Lệ với dòng kênh Chợ Đào, gạo sẽ chẳng còn thơm nữa! (Nguyễn Xuân Hiến 1987: 11-12).

Hơn nữa họ còn biết gieo trồng xen kẽ thành nhiều trà lúa gối nhau nhờ vậy có thể gặt lúa non đúng độ tuổi, hết ở ruộng này tới ruộng khác, thế là họ có lúa non trong một thời gian tương đối dài. Họ có kinh nghiệm quan sát cây lúa trên ruộng, thời tiết trong vùng nên đoán định được thời gian gặt thích hợp với từng chân ruộng để luôn luôn có sản phẩm tương đối non.

Từ những năm 1950, chúng tôi đã thấy họ phải lên tận Phùng (Đan Phượng) mua lúa non rồi kịt kịt gánh về làm cốm. Ngay từ ngày đó, chúng tôi đã hình dung sự hợp tác và phân công lao động đại loại như sau: ở các làng trong vùng, những nông dân có điều kiện trồng lúa nếp (nhà tương đối khá giả, có cửa ăn của để và có ruộng đầu làng - ruộng tốt) đánh tiếng muốn bán lúa non cho dân làng Vòng, họ sẽ đến bàn bạc về giống lúa thích hợp và về ngày ngâm giống, gieo mạ, cấy lúa *gối nhau* để rải vụ thu hoạch. Đến mùa cốm, một vài người Kẻ Vòng có kinh nghiệm đi thăm đồng cùng chủ ruộng, xem ruộng nào thích hợp và nên gặt vào ngày nào, rồi ngã ngũ giá cả...

Như vậy, để làm cốm không nhất thiết phải là lúa nếp ‘*cấy ở đồng làng*’ (!) tức, phẩm chất nguyên liệu chính - hạt lúa non - không quan trọng bằng kỹ thuật làm cốm. Thực tế ngày nay với lúa non mua từ Bắc Ninh, Hải Dương..., và với ‘cốm Vòng’ làm ở làng Thanh Hương (huyện Vũ Thư, tỉnh Thái Bình), càng khẳng định nhận định trên là đúng!

Vậy bí quyết của kỹ thuật làm cốm Vòng nằm ở đâu? Chúng tôi nghĩ: 1) Phải biết gặt lúa non đúng lúc, thường khoảng 10-12 ngày trước khi lúa đổ đúi; 2) Phải biết rang lúa non đúng độ lửa và trong một thời gian thích hợp; 3) Phải biết giã thích hợp, không nặng quá để hạt nếp non dính bết vào nhau cũng không nhẹ quá để sót nhiều vỏ trấu, họ giã nhanh, nhẹ và đều. Việc tuốt lúa, đãi thóc lép, sàng sảy cốm mới ra lò..., đều cần làm cẩn thận, nhanh tay.... Trên hết, phải linh động thích ứng với từng giống lúa, từng mùa vụ, từng trà lúa...

Đồ nghề làm cốm khá đơn giản. Ca dao làng Vòng cho biết:

*Đắp lò và sắm nồi rang,
Đôi quang đòn gánh vắt ngang mỹ miều...*

hay đầy đủ hơn:

*Bảo nhau gặt lúa vội vàng,
Mang về nhật, xuốt (tuốt), luân bàn thóc dôi.
Người thì nhóm bếp bắc nồi,
Người đem đãi thóc để rồi đem rang.
Người đứng cối, kẻ giần sàng,
Nghe canh gà gáy phàn nàn chữa xong.
Trong làng già trẻ thông dong,
Sớm khuya bện chổi chớ hề rời tay.*

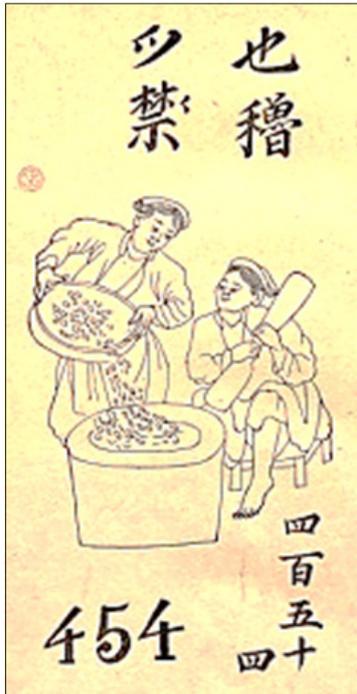
Họ rang cốm trên *lò đất*, không trên ông đầu rau hay trên kiềng. Lò kín bốn phía lại giữ lửa đều đều, âm ỉ trong thời gian dài. Họ đốt lò bằng than tàu hay củi gộc; kỵ nhất là rơm hay củi, nhất là củi cành, lửa hay ‘bập bùng’, khi bùng to khi lụi tàn, thóc rang sẽ không đều và cốm sẽ bị ‘lòi’, hạt già lửa, hạt non lửa, tất nhiên sẽ không ngon. Những nhà làm cốm lâu năm còn có thể rang bằng trấu nhưng cần ‘đổ [trấu] đầy lò và coi lửa luôn tay’. Họ rang cốm trong *nồi đất!* Nồi đất không thể lớn, mỗi mẻ chỉ khoảng hai ký hạt lúa nếp non, làm ra được hòm hòm nửa ký cốm các loại. Trung bình, từ 5 ký nếp non sẽ thu được khoảng một ký cốm!

Rang cốm là khâu quan trọng nhất, cần kỹ thuật và kinh nghiệm. Kinh nghiệm khi rang: *2 quần 3 róc* hay *1 quẩn 4 róc*, tùy theo đầu vụ hay giữa vụ cốm. Nhón lấy 5 hạt lúa đang rang trong nồi đất, đặt lên mặt bàn, miết mạnh tay thấy 2 hạt chưa róc vỏ trấu, chỉ bị quẩn [= cong] lại, 3 hạt kia đã ‘đủ lửa’, róc trấu nhưng không bị quẩn lại, thế là coi như có thể đổ ra giã. Những hạt bị quẩn là những hạt non, sữa trong hạt loãng và còn xanh nên khi rang xong sẽ thành dẻo quá và xanh đậm, đó là cốm *dót*, thường có dính những mảnh trấu nhỏ; những hạt róc trấu sẽ thành những hạt cốm dày mỏng khác nhau. *2 quẩn 3 róc* là đầu vụ cốm, lúa non nhiều. Từ giữa vụ về sau, lúa già dần nên chỉ *1 quẩn 4 róc*. Rang cốm còn vất vả vì vừa cần sức lực vừa bị nóng bức. Có phân biệt rõ những sai khác như trên mới thấy giã cốm là một việc *khó khăn, tinh tế* hơn giã gạo tuy cả hai đều nặng nhọc.

Rang xong phải đổ ngay vào cối để giã, nếu không cốm sẽ bị ôi. **Giã cốm** nhằm loại bỏ *vỏ trấu* của hạt lúa non sau khi rang trong khi **giã gạo** nhằm loại bỏ *lớp cám* của hạt gạo lúc (= hạt thóc không còn vỏ trấu) sau khi xay thóc. Về mục đích, giã cốm tương đương với xay thóc nhưng về phương tiện (biện pháp), giã cốm lại tương đương với giã gạo, cả hai đều dùng chày (chày tay [chày di chuyển theo đường thẳng đứng hoặc hơi nghiêng] hay chày máy [di chuyển theo đường cánh cung]) và cối (đá hay gỗ, để trên mặt đất hay chôn cố định ngang hoặc lưng chừng mặt đất). Giã gạo có thể do người già hay người khiếm thị làm, họ chỉ đếm số chày thì biết là xong hay chưa xong. Giã cốm khác hoàn toàn: phải giã đủ bảy lần, mỗi lần ‘một thôi’ rồi đổ ra sàng để loại bỏ dần dần một phần vỏ trấu và gom ít

cốm dót (= cốm rón, cốm non); phải giã nhanh và nhẹ hơn so với giã gạo có như vậy hạt cốm mới không vỡ toét và vỏ trấu mới ít bị đập nát. Sau lần thứ bảy, cốm mới sạch, mặt cốm mới mượt, mới đẹp. Mỗi mẻ chỉ được khoảng non hai cân cốm.

Dân làng Vòng thường tự hào với *cối nặng, chày nhẹ, đòn gánh cong*, đó là những công cụ đặc biệt của nghề làm cốm ‘không giống ai’ trong cả nước.



Hình 8. TPA_633_0B ‘Giã lúa làm cốm’ (bốn chữ Nôm bên trên hình), có chú thích chữ Pháp Pilonnage [Sự giã].

Hình khắc TPA_633_0B trong sách *Kỹ thuật của dân Nam* cho biết cảnh giã lúa làm cốm hồi đầu thế kỷ XX ở Hà Nội. Rang cốm bằng ang sành, giã cốm bằng cối gỗ (đặt không cố định trên mặt đất) và chày tay. Phụ nữ làm việc này – cả hai người đều đội khăn vành dây và mặc yếm, họ là dân nông thôn. Có khả năng Oger và những người Việt vẽ và ghi chú thích chữ Nôm, chữ Pháp đã tới làng Vòng cốm (Dịch Vọng Hậu) và đưa thực tế giã cốm ở đây vào hình.

Cũng có khả năng họ đã gặp cảnh giã cốm ở ngay ngoại thành Hà Nội hồi đó vì ra ngoài trung tâm Hà Nội (hồ Hoàn Kiếm – hồi đó chỉ gọi là Bờ Hồ) khoảng một cây số đã thấy bạt ngàn ruộng lúa, đồng quê. Chúng tôi nghĩ khả năng thứ nhất lớn hơn vì đồng đất Dịch Vọng Trung – nơi Henri Rivière tử trận ngày 19/5/1883 – đã trở thành ‘Thánh địa’ đối với quân Pháp, lính Pháp nào cũng đến thăm Pont de Papier (= Cầu Giấy, nơi Rivière đền tội) và đền Voi Phục (Pagode de Balny, nơi Balny và bên trái đền, nơi Francis Garnier cùng đền tội năm 1872). Oger cũng là một lính nghĩa vụ Pháp.

Giã cốm là khâu quyết định nên chúng ta mới có hình khắc trên. Thông thường thì *Khéo và may, vụng chày cối* nhưng giã cốm lại khác, không quá nặng nhọc như giã gạo nên *Người bạo thì đâm cốm, người ốm thì nhồi dũa*, thậm chí còn có người đã *Giã gạo thì ốm, giã cốm thì khỏe*; tình trạng này xảy ra ở khắp mọi miền đất nước. Chúng tôi cũng thấy câu *Làm thì ốm, đâm cốm thì siêng*; ở câu này cần chú ý trước hết đến chữ đâm, động từ chỉ động tác *giã bằng chày [cầm] tay*, trước đây ngay ở vùng Hà Nội cũng dùng chày tay để giã cốm nhưng họ không nói là đâm. Đồng bào ta ở miền Nam – nơi xuất xứ câu trên, chúng tôi đoán vậy – cũng dùng chữ *siêng [làm/năng]* tương tự như *chăm làm, chăm* chỉ ở miền Bắc.

Tóm lại, làm cốm tuy không khó nhưng khá cầu kỳ và cần kinh nghiệm khéo léo. Dân làng Vòng không ngại đầu tư cao vào việc làm cốm, họ quan tâm đến phẩm chất cao hơn là đến giá thành hạ. Việc làm cốm ở đây đã có tính thương mại;

sản phẩm làm ra là *hàng hóa*, để đem *bán* ở Kê Chợ. Làm cốm ở những nơi khác nhân dịp lễ Thường Tân là để ‘trước cúng sau ăn’, ‘tự sản tự tiêu’!

Sản phẩm đầu tay được gọi là cốm mộc, không đẹp nhưng ‘thực hạt’, ngon hơn, vệ sinh hơn. Để làm cho cốm đẹp mã, người ta thường hồ bằng nước lá mạ – có nhà gọi là *nước hồ* – cốm sẽ có màu xanh tươi, trông đẹp hẳn lên. Khi cốm mộc hơi già, cứng hạt thì họ trộn cả ít đường kính vào nước lá mạ để hồ. Cách chế nước lá mạ: cứ một gáo nước giếng, giã kỹ 4-5 lá mạ non rồi đổ cả vào gáo, khoảng tay 2-3 vòng, vơ bã bỏ đi, để lắng trong, chỉ dùng nước đầu. Và chỉ một hai giờ trước khi ‘ra chợ’ (đi bán) mới hồ, nếu không cốm chóng ôi. Đôi khi hồ vụng, vấy nước quá tay, cốm ướt nhoẹt, nhạt thêch. Gặp trường hợp này phải chữa bằng cách trộn thêm một ít cốm già rồi rải một chút đường mịn, trộn đều.

Cốm được phân loại và xếp riêng từng loại theo cung cách ‘cổ truyền’:

- *Cốm nồn, cốm đầu nia* ngon nhất, hạt mỏng, trong xanh, thơm, ngọt thanh (ngọt tự nhiên, ngọt hương đồng cỏ nội); loại này không có nhiều, thường tãi thành lớp mỏng hình tròn trên miếng là chuối bánh tẻ hình vuông (bỏ sống lá, cắt lấy nửa lá sau đó tước thành nhiều miếng hình vuông). Những lá cốm này được xếp chồng lên nhau trong thúng trước cửa cô hàng cốm. Nhà hàng phố thường mua để cúng.

- *Cốm non*, hơi dày hạt hơn, có với số lượng nhiều, thường để rời trong lòng lá ráy, ở thúng sau. Người ta mua để ăn sáng.

- *Cốm góc*, hạt hơi phồng tròn, xanh bệch, để rời trong lòng lá ráy, trên lá sen ngửa mặt, ở đáy thúng sau. Cốm này ăn đã nhạt và kém thơm.



Cốm dót già ở chợ Hòm

Cốm dót già ở chợ Hàng Da

Hình 9. ‘Cốm dót’ già bán ở hai chợ Hà Nội (tháng 5 năm 2008).

- *Cốm dót* (vón, rón), do hạt lúa quá non, vón thành cục nhỏ màu xanh đậm, rất mềm và thường còn lẫn cả ít mảnh trấu non và đôi khi cả ít hạt lúa non (do khi sấy vô ý bỏ sót những hạt này); loại cốm này không có nhiều, ăn dẻo và rất ngọt nhưng vẫn thanh. Do giá cao của loại cốm này nên ngày nay người ta đua nhau

làm giả cốm dót bằng dung dịch hóa chất (cốm vón thành cục lớn, ăn thấy quá dẻo, ngọt đậm và hơi đắng).

Cái gọi là ‘cốm dót’ bán rộng rãi ở Hà Nội ngày nay (xin xem hình 9), chính là cốm già nhuộm ‘phẩm xanh’ rồi trộn nước đường *vón* thành cục, ăn ngọt đường và hơi đắng, hoàn toàn không lẫn mảnh trấu nào. Nếu thấy bà bán cốm mà có vài bịch hàng kilo cốm dót (như hai hình trên) thì đích thị đó là cốm dót dờm. Trước năm 1954, muốn có cốm dót cho người cao tuổi và con trẻ trong nhà, phải đặt trước với bà hàng cốm, dù vậy cũng chỉ có một gói nhỏ, ít khi quá 100-200g!



Hình 10. Nhuộm cốm già thành cốm dót ở ngay đường Xuân Thủy, chạy qua đất cũ làng Vòng!

Nhuộm cốm già thành cốm dót giả là một thủ thuật quen thuộc với các bà hàng cốm thời @. Họ làm công khai, giữa thanh thiên bạch nhật và ngay trên vỉa hè đường phố quanh phường Dịch Vọng Hậu! Ảnh bên là hình chụp lên trên đường Xuân Thủy, phường Dịch Vọng Hậu, ngày thứ tư 21/9/2011 [24 tháng 8 Tân Mão].

Người phụ nữ khoảng trên hai mươi đang nhuộm cốm Vòng: trong khung hình *oval xanh* là chai nước nhuộm màu xanh [có thể có chứa malachite green]; đầu *mũi tên dài màu xanh* là bàn tay phải đeo bao tay nhựa vàng của cô gái áo xanh đang trộn đều cốm mộc với thuốc nhuộm trong một rá nhựa màu đỏ [thấy rõ ‘cạp’ rá màu đỏ].

Thuốc nhuộm dùng phổ biến để nhuộm cốm là ‘malachite green’ ($C_{23}H_{25}ClN_2$), hóa chất cấm dùng trong thực phẩm vì có khả năng gây ung thư gan (kết quả nghiên cứu ở Canada và Thụy Sĩ, 1992 và 2002, theo EFSA Journal - European Food Safety Authority - 27 July 2016). Tuy nhiên nó được phép dùng với nồng độ rất thấp để diệt nấm trên tôm, cua, cá đang nuôi trong hồ ao nhưng trong thực tế chỉ một vài nước châu Á, chủ yếu là Trung Quốc còn dùng malachite green trong nuôi thủy hải sản.

Ở Việt Nam, đã phát hiện 2 mẫu cốm lấy ngẫu nhiên ở Cầu Giấy, Từ Liêm ngày 30/10/2011 có malachite green với hàm lượng 5,9mg/kg và 1,5mg/kg cốm (kết quả xét nghiệm của Viện Kiểm nghiệm vệ sinh an toàn thực phẩm quốc gia, dẫn theo trang mạng *Đất Việt*) trong khi mức cho phép ở hải sản sống là 2µg/kg (µg là microgram = 1/1.000 của mg [milligram]). Nói cách khác, mức độ chất phát hiện ở hai mẫu cốm cao hơn 2.900 và 750 lần mức cho phép ở hải sản sống. Xin lưu ý, hải sản sống cần rửa sạch, nấu chín rồi mới ăn [tiêu thụ vào người, tức chất

độc có thể bị giảm nhiều khi chế biến] còn cốm Vòng thì thường ăn ngay, nghĩa là vào ngay người tiêu thụ, không qua rửa và nấu nên lượng malachite green thấy ở cốm là lượng độc chất có thể tác động ngay lên cơ thể người tiêu thụ!

Họ nhuộm như vậy để làm giả cốm dót (cốm rón, cốm vón). Khi làm cốm theo phương pháp cổ truyền, lượng cốm dót rất ít (mỗi bông lúa [giống cũ] có khoảng 60-70 hạt, chỉ 4-5 hạt ở gốc bông do còn rất non nên sẽ bị vón lại thành cốm dót); một đặc điểm quan trọng của cốm dót là bao giờ cũng có lẫn ít mảnh trấu non. Tóm lại, cốm dót vừa ít vừa lẫn trấu. Ngày nay, hàng cốm nào cũng có cả vài kg cốm dót, và cốm dót ‘nguyên chất’ – không có mảy may một mảnh trấu nào! Malachite green đã giúp họ làm ra ‘cốm dót’ với số lượng nhiều và sạch trấu như vậy nhưng cái giá phải trả là sức khỏe và tính mạng người tiêu thụ!

Cốm lá me, theo chúng tôi, là một cụm từ do mấy vị sành văn chương mà lại ưa lập dị mới tạo ra gần đây. Trước hết, tất cả những tên như *cốm non*, *cốm đầu nia*, *cốm non*, *cốm gốc*, *cốm rón*, *cốm vón*, *cốm dót*..., đều theo cách đặt tên trực tiếp khi thấy đối tượng (= thấy sao gọi thế, thí dụ: thấy những hạt cốm nằm ở phần phía trên đầu cái nia nên gọi cốm đầu nia, tức những hạt cốm mỏng, nhẹ, ăn ngon, ngọt)... Riêng *cốm lá me* là nhằm so sánh hình tượng hạt cốm với những lá nhỏ, mỏng của cây me (*Tamarindus indica*). Ở làng Vòng, chúng tôi nhớ, đầu những năm 1950, không có cây me nào!

Trên một bông lúa đã trở ra khỏi lá đòng, các hoa lúa phơi màu, thụ phấn rồi đầu quả (để trở thành hạt lúa non, khi chín đầy được gọi là hạt thóc), *không cùng một lúc* vì vậy bao giờ cũng có nhiều loại cốm trong một mẻ.

Dân làng Vòng có cả một kho thuật ngữ riêng để chỉ các khâu quanh việc làm cốm, nhất là về phẩm chất cốm như *mềm tay trong hạt* (cốm non), *cứng tay dày hạt* (cốm già), *mỏng tay* (cốm non), *dày tay* (cốm già), *nặng tay* (hồ quá nhiều nước), *non tay* (hồ quá ít nước), *khô tay* (hồ ít nước)...

Cốm bán cân chứ không bán mớ. Khi cân xong, cốm được dồn lên mảnh lá chuối vuông vức (đã rọc sống lá rồi cắt thành từng mảnh vuông, to nhỏ khác nhau) đặt trong lòng chiếc lá ráy, đập lá chuối lên trên rồi gói trong lá sen (mặt dưới lá vào trong, mặt trên lá ra ngoài). Cô hàng cốm nào cũng có một cái khăn vải điều để lau lá trước khi gói cốm. Nếu lá sen chẳng hạn, không được lau thực khô, một vài hạt cốm sẽ dính vào, ướt nhão nhoẹt, trông thật mất thiện cảm nếu có tiếc của, cố nhặt ăn thì cũng nhặt phèo.... Gói cốm hình vuông, nhỏ hơn chiếc bánh chưng một chút và tất nhiên mỏng hơn nhiều. Nếu gói cân một thì gói cốm trông cũng chững chạc lắm. Buộc bằng sáu sợi rơm tươi, mỗi chiều ba sợi, hệt như buộc bánh chưng. Lá chuối, lá ráy, lá sen cốt để giữ cốm tươi lâu nhưng nếu gặp ngày nóng bức, ong ong trời (vừa nóng vừa ẩm mà lại không có gió) thì cốm sẽ bị hấp hơi, càng chóng ôi!



Hình 11. Những cách gói cốm thời @ (Ảnh trái là ba gói đúng kiểu xưa)

Ngày nay, các bà bán cốm ở trung tâm nội thành Hà Nội chỉ có lá ráy, một vài bà gọi là lá *mùng* vì họ là người Nam Hà, quen gọi cây ráy là cây (dọc) mùng. Lá sen, lá chuối đều đắt hơn và có mùa, riêng lá ráy vừa rẻ vừa có quanh năm.

Có thể coi cốm Vòng là sự kết hợp giữa đặc sản nông nghiệp (lúa non) và đặc sản thủ công nghiệp (chế biến thực phẩm, làm từ lúa non thành cốm). Nhưng do yêu cầu phẩm chất cốm ngày càng nhẹ nên việc chọn lúa nếp ngày càng ít khắt khe vì vậy, nói ngắn gọn, với cốm Vòng ngày nay, tính đặc sản thủ công nghiệp trội hơn tính đặc sản nông nghiệp. Với thời gian, kết luận trên càng được khẳng định – ngày nay ‘cốm Vòng’ được sản xuất đại trà cả ở vùng đồng chua nước mặn Vũ Thư, Thái Bình, cách Hà Nội cả trăm cây số!

Người Hà Nội mua cốm để cúng, ‘trước cúng sau ăn’ mà cũng là món quà để ăn chơi, không ai ăn cốm lấy no, lấy chán! Người ta ăn cốm như quà sáng hay quà trưa. Để cốm tươi đến chiều đã bắt đầu ôi, nhạt, không còn thơm ngọt. Cất trong tủ lạnh, dù ở nhiệt độ 15~16^oC cũng không sao giữ được phẩm chất tự nhiên ngon lành ban đầu. Vì vậy khách các tỉnh nhiều khi phải cố công về Hà Thành để thưởng thức bằng được món quà có một không hai của đất kinh kỳ! Đây là món ăn bổ và khá dễ tiêu: thành phần hóa học của cốm (trong 100g cốm trần - ăn được, g%): nước - 25, protit - 6,1, lipit - 0,8, gluxit - 66,3, xenluloza - 0,6, tro - 1,2. 100g cho 304 calo; các chất khoáng: canxi - 24,0 mg%, photpho - 143 và sắt - 1,0, vitamin - chỉ có vết; thành phần hóa học tiêu hóa được trong 100g cốm ăn được: protit - 5,2g%, lipit - 0,8, gluxit - 63,4, calo - 289 (Kết quả phân tích của Viện Vệ sinh dịch tễ học, Hà Nội, Việt Nam).

Nhiều vị đã viết về vẻ đẹp đôi giữa cốm với chuối (tiêu) trứng cuốc và hồng chén.

Từ cốm tươi có thể ‘chế biến’ thành cốm nén, cốm sấy, chè cốm, cốm xào, bánh cốm, chả cốm, kem cốm....

- *Cốm nén* là món ăn để dành được một hai ngày, nén thật chặt cốm tươi cùng với đậu xanh đồ chín, giã mịn và đường cát; món này ăn dẻo, ngọt, khá ngon và còn hương vị cốm. Chỉ người Hà Nội gốc mới biết làm và thưởng thức món này.

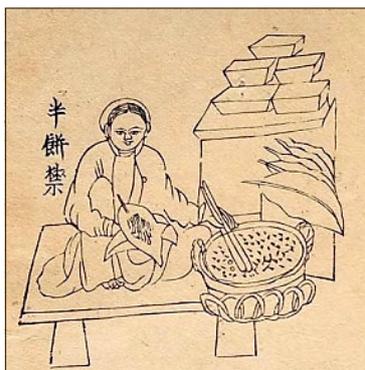
- *Cốm sấy* làm từ cốm hơi già vào cuối vụ: cốm được tãi trên mâm đồng đánh bóng, đặt trên hỏa lò than tầu, phải đảo cốm và đẩy lửa luôn tay trong phòng kín

nên việc này khá khó nhọc; cốm sấy là cốm ‘để dành dùng quanh năm’ – để làm chè cốm vào ngày giỗ ngày tết, làm chả cốm ăn vào ngày đông tháng giá...

- *Chè cốm* nấu theo cách xưa thì phải có bột sắn dây, đun sôi nước đường cùng bột sắn rồi thêm cốm đun tiếp ít phút cho hạt cốm nở bung ra, sau đó mới đổ ra bát để đông lại, ăn vừa mát vừa ngon. Chè cốm ngày nay chỉ là nước đường đun nóng, khi ăn mới bỏ cốm tươi vào khuấy đều; cách nấu này có điểm lợi là ai muốn ăn nhiều cốm thì bỏ nhiều, ai muốn ăn mềm thì chờ ít phút...

- *Xào cốm* là cách giữ cốm còn hương vị tươi trong 5-7 ngày khi không có tủ lạnh. Cốm xào chỉ ngon khi xào cứng mình (trộn nước đường đặc với cốm hơi già rồi xào với mỡ lợn hay dầu thảo mộc), ăn dính răng nhưng bùi, ngọt, rất ngon nếu ăn chỗ cốm cứng ở bên rìa. Những đệ tử của nàng tiên nâu kết với loại quà này hơn ai hết: ‘*Một nồi cốm trắng đường, lúc lấy ra, thế nào cũng còn lại ít nhiều chỗ cháy. Cái thứ cháy cốm ấy, ngọt sắc và rẻo [dẻo] cứng như mè xừng, người ta bán năm xu một miếng cho những người ít tiền dùng, nhất là những người nghèo mà lại đánh bạn với ả Phù dung, là những người tìm được cái ngon bất cứ ở thứ quà gì*’ (Thạch Lam 1940: 5). Nếu xào mềm - hơi nhiều nước đường không quá ngọt, sẽ thành nguyên liệu làm bánh cốm.

- *Bánh cốm* là cốm xào mềm có nhân đậu xanh đồ giã nhuyễn, đôi khi còn thêm



TPA_184_1D. Confection des gâteaux dits Banh-com [= Làm (loại) bánh gọi là bánh cốm] và ba chữ Nôm Bán bánh cốm.



Bánh cốm bán ở Bỉ (Brussels, 1999). Chỉ nhìn hình cũng thấy rõ lớp cốm bao cứng hơn lớp nhân đậu bên trong!

Hình 12. Bà làm bánh cốm ở Hà Nội (đầu thế kỷ XX) và bánh bán ở Brussels (1999).

vài sợi dừa nạo, ít hạt vừng rang và cả ít miếng mút bí thái nhỏ; trước đây gói bánh cốm hoàn toàn bằng lá chuối tươi, sau gói bên trong với giấy nylon trong, bên ngoài vẫn dùng lá chuối tươi, ngày nay bên trong vẫn với giấy nylon, bên ngoài dùng hộp cạc-tông in giả lá chuối rồi bệ rạc hơn, hộp chỉ in màu xanh xanh.... Khi Việt Nam chưa ‘mở cửa’, chưa ‘cởi trói’, đồng bào ta ở nước ngoài không có cốm sấy để làm bánh cốm, họ phải dùng bột nếp nhuộm phẩm xanh thực phẩm. Hồi đó, chỉ ở Paris và Brussels mới tìm mua được bánh cốm loại

này. Bánh cũng màu xanh lá mạ đậm, hình vuông, bé và mỏng hơn bánh cốm Hàng Than chút ít. Hoàn toàn gói bằng giấy nylon trong; điều đó đã gây một cảm giác hơi khó chịu cho người tiêu thụ. Cầm lên thấy cứng, lại thêm một cái lạ. Mở ra ăn mới tận hưởng... hết cái thất vọng. Vỏ bánh là một khối bột nếp cứng. Màu phẩm hóa học lúc này hiện ra hết. Nhân đậu xay nhuyễn, trộn dừa xắt nhỏ và vừng sống, hơi nhạt đường, ngay với ‘tiêu chuẩn’ châu Âu. Cắn miếng bánh thấy mình có tội với thần khẩu! Hồi đó, ở Pháp và Bỉ, việc kiểm tra thực phẩm không gắt gao, các bà nội trợ, đa phần người Huế, muốn kiếm thêm nên nghĩ cách làm bánh trái, đem gửi bán ở các tiệm Produits exotiques của người Việt. Chất lượng bánh, cách trình bày sản phẩm cũng như giá cả đều thả nổi, tùy theo lương tâm và tay nghề của người làm! Người mua và có lẽ cả người làm, đều xuất phát từ tình cảm tìm lại hương vị quê hương vốn lúc nào cũng âm ỉ trong lòng.... Ngày nay, tình hình đã khác hẳn, bạn muốn mua cốm tươi cũng có, khoảng 9-10 giờ sáng là có hàng từ Sài Gòn và Hà Nội qua, cốm không được tươi lắm nhưng tạm ăn được. Nếu đặt trước, bạn sẽ có ‘cốm Vòng’ không khác gì loại cốm mà các bà, các chị ở đường Xuân Thủy dáo dác chạy theo kéo nái, miệng nói dẻo queo ‘*Cốm Vòng chính hiệu đây bác ơi!*’ khi thấy xe con hay xe máy từ từ ép sát lề đường.

- *Kem cốm* là vô duyên nhất trong số những sản phẩm chế biến từ cốm; kem màu xanh lá mạ (do nhuộm bằng phẩm hóa học) có lẫn ít hạt cốm đã nở tung, ăn lèo bèo và nhạt thêch, trái ngược hẳn với cái thơm ngon ngọt tự nhiên của cốm tươi. Cái lạnh cứng của kem không hợp với cái mềm mại thùy mị của cốm. Chỉ lạ chứ không ngon.

- *Rượu cốm* là sản phẩm mới của làng Thanh Hương, để cốm lên men rồi đổ vào rượu, ngâm một thời gian sẽ có màu đẹp như mật ong, uống thơm mát mà giá lại rẻ.

Làm món bồ câu tiềm hay vịt tiềm không thể không có ít hạt cốm già. Hạt sen, thịt heo, nấm hương, mộc nhĩ và cốm. Trong trường hợp này, cốm không chỉ là ‘chất kết dính’ mà còn làm tăng cái vị, cái hương của món tiềm. Mùi thơm ngọt ngào tự nhiên của cốm lúc này có chút thanh cao, kiêu kỳ hơn hẳn so với khi tiềm bằng gạo nếp.

V. Cốm trong Hà Nội... 36 phố phường

Thạch Lam (1910-1942) đã viết đúng về cốm xào ‘*Một nồi cốm thắng đường, lúc lấy ra, thế nào cũng còn lại ít nhiều chỗ cháy. Cái thứ cháy cốm ấy, ngọt sắc và rêu [dẻo] cứng như mè xừng, người ta bán năm xu một miếng cho những người ít tiền dùng, nhất là những người nghèo mà lại đánh bạn với ả Phù dung, là những người tìm được cái ngon bất cứ ở thứ quà gì*’ và về bánh cốm ‘*Vuông vắn như quyển sách vàng, bọc lá chuối xanh, buộc lạt đỏ... Nhân đậu xanh giã nhuyễn, vương mấy sợi dừa, và đường thì ngọt đậm.*’



Hình 13. Trích đoạn hai bài báo liên quan đến cốm của Thạch Lam.

Nhưng về cốm Vòng thì ông đã quên khuấy là [hồi đó] người ta chỉ làm cốm Vòng vào mùa thu! ‘*Cơn gió mùa hạ lướt qua vừng sen trên hồ...*’ và ‘...còn giữ lại cái ẩm áp của những ngày mùa hạ trên hồ.’ Ông cũng không biết tục của làng Vòng là, không cho con gái tham gia làm cốm nên ông mới viết ‘*các cô gái Vòng làm ra thứ cốm dẻo [dẻo] và thơm ấy.*’ Ông cũng viết trong mơ màng về ‘*cái đòn gánh hai đầu cong vút lên như chiếc thuyền rồng...*’ Đòn gánh bán cốm của người làng Vòng có hai đầu cong hay chỉ một đầu cong? Theo chúng tôi và người trong gia đình, vốn ở từ cuối thế kỷ XIX, một phổ trong khu này chính thức được coi là Khu phố cổ Hà Nội, đòn gánh chỉ cong một đầu. Trong ba năm 2006-2008 chúng tôi đã về lại làng Vòng Hậu tìm nhưng không còn thấy một đòn gánh cũ nào; một cụ bà tên Huệ (78 tuổi vào năm 2006) đưa ngón tay cái bên trái với vết dập nát cho xem và ‘giải thích’ do sáng sớm vội đi bán, cụ [lúc đó còn là một cô gái] đã đập trượt con dao vào tay khi đóng lại ‘cái mấu đòn gánh’ bằng tre – như vậy rõ ràng đòn gánh bán cốm Vòng chỉ cong một đầu! Nguyễn Tuân (1973 in lại 1988: 251) cũng nhớ ‘... Ai mà làm được cái gánh cốm Vòng có cái đòn gánh dị thường một đầu thẳng một đầu cong vút lên như cái ngọn chiếc hia tuồng Bình Định’. Chúng tôi có hỏi Viện Bảo tàng Dân tộc học Việt Nam, Hà Nội xem ở đó có trưng bày hay bảo quản một chiếc đòn gánh bán cốm nào hay không, nhưng chưa nhận được trả lời!

Nhìn chung, đã nhiều vị ca tụng Hà Nội... 36 phố phường (HN36PP). Có thể coi Thụy Khuê, với bài Thạch Lam (1910-1942) trên <http://thuykhuue.free.fr/stt/t/thlam01.html>, là người điển hình chăng? Nhưng có ba điểm đáng nói: 1. HN36PP không cùng thể loại văn học với Ngày mới (truyện dài, 1939) hay Sợi tóc (tập truyện ngắn, 1942) nên cần có cách đánh giá khác nhau; 2. Ở HN36PP, chúng tôi nghĩ, cần trước hết đối chiếu với thực tế ở Hà Nội những năm 1939-1940, có thể

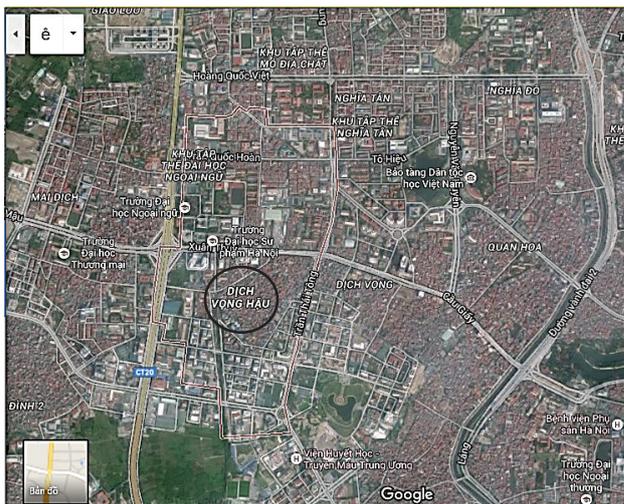
đúng chẳng *Cái nét* [viết đúng] đánh chết cái đẹp [văn hay]? 3. Thạch Lam định viết *Thập niên đăng hỏa* của mình (nhưng không là đèn sách học hành mà là *bàn đèn* với ả Phù dung) – 10 năm ‘sung mãn’ trong cuộc đời 32 năm – thế mà nhiều người (chẳng hạn, Nguyễn Thị Thê [*Thế kỷ 21*, số 182, 2004, 60-63], Thế Uyên [*Thế kỷ 21*, số 182, 2004, 64-67],...) đã ‘quên’ hay chí ít cũng ‘im lặng’ về 1/3 cuộc đời và về ảnh hưởng mạnh đó? Đinh Hùng (1920-1967), người tự nhận ‘*Tôi với anh giường chung, mộng chung/Vì duyên thơ mới có duyên lòng,*’ và Đỗ Đức Thu (1909-1979) đều xác nhận “‘Đèn lửa’ đây là lửa đèn dầu lạc.’ Ngay Tô Hoài (2010: 475) cũng chỉ dám nói xa xôi đến ‘*kiểu ăn [phở với tinh dầu cà cuống] lạ đời của người nghiện hút*’. Tâm lý xưa *Tốt đẹp phô ra, xấu xa đậy lại* làm đám hậu sinh không biết toàn bộ sự thật, và ngay thời không quá xa xưa ai cũng là ‘ông thánh độc thân, suốt đời phục vụ nhân dân’! Ngày nay chúng ta nghĩ khác, che giấu như vậy là phạm tội, ai cũng có quyền được biết sự thật và có quyền độc lập đánh giá sự thật lịch sử.

VI. Ngày nay có còn chẳng Côm Vòng? Không!

Nếu chúng ta hiểu Côm Vòng là miếng ngon (đặc sản), sản xuất thủ công từ lúa nếp non khi mùa thu về, ở làng Vòng Côm (Dịch Vọng Hậu/Vòng Hậu, tổng Dịch Vọng, phủ Hoài Đức, tỉnh Hà Đông trước năm 1945).

Vì sao?

Câu trả lời rất đơn giản – địa bàn *tổng* Dịch Vọng xưa đã trở thành *phường* Dịch Vọng, quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội từ 05/01/2005 sau đó đến năm 2015 lại sáp nhập thêm với phường Quan Hoa (tức thị trấn Cầu Giấy cũ) thành *phường Dịch Vọng Hậu*, quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội như thấy ở bản đồ dưới đây (trích từ Google Maps 2016, xem 05/8/2016).



Hình 14. Phường Dịch Vọng Hậu (tháng 9/2016) và ngã ba Côm Vòng trong phường (tháng 6/2012).

Từ những năm 1960-1970, dân làng Dịch Vọng Hậu đã chuyển hay bán đất rộng, làm phòng trọ cho cán bộ công nhân viên của hơn 70 đơn vị Nhà nước đóng

trong vùng (như Trường Đại học Sư phạm, Trường Đại học Ngoại ngữ, Khu Văn công, Khu Tập thể Ngoại ngữ...). Một phần kha khá diện tích của làng Vòng Cốm cũng bị lấy làm đường, mở phố. Nhìn bản đồ ngày nay, thấy toàn nhà ngói san sát với phố xá ngang dọc thẳng hàng do mới quy hoạch. Trên 98% người hiện sống ở phường Dịch Vọng Hậu là dân tứ xứ, phần lớn họ mới đến ở đây chưa được chục năm, nông dân cố cựu người Vòng chỉ còn hai cụ (ý kiến của một cán bộ phường đã về hưu, trước đây ông ‘có chức có quyền’, tháng 6 năm 2012). Vị này tiếp – Nhìn tổng quát, tình hình như sau: do tiền nhà quá cao, khó có mặt bằng để ‘sản xuất lớn’ cho có lãi, cộng với ngày càng hiếm người biết nghề, ‘chiều họ như chiều vong’ nên trên phường không thấy ai đăng ký kinh doanh cốm! Thỉnh thoảng nghe tiếng cối giã, cán bộ thuế đến ‘thăm’ thì họ lại ‘tịt’. ‘Các anh trên phường cho biết, có 2-3 nhà ngoan cố làm chui, bán lậu!’ – Thế còn những quảng cáo cốm làng Vòng trên mạng? – Úi dà! Bọn thanh niên lông bông, chuyên đánh lừa người cả tin. Mua cốm qua mạng là mất tiền toi! Đã có 2-3 nạn nhân đến trình Công an và Ủy ban nhưng không đủ bằng chứng truy cứu. Họ đều không đăng ký thường trú trong phường!

Nhìn chung **xưa kia**, chỉ thôn Hậu làm cốm và mỗi năm họ cũng chỉ làm trong khoảng 30-40 ngày, từ cuối tháng 7 đến đầu tháng 9 ta (tức trong vụ lúa mùa, vụ thu). Người ăn cốm thời này là người hàng phố, ‘kén cốm’ (coi trọng phẩm chất) và họ cũng không mua nhiều.

Trong **những năm 1990**, nhờ có giống nếp Cái Hoa Vàng đột biến, thu hoạch được vào tháng 5 nên từ đó có cốm trái vụ, bán khoảng một tháng trong tháng 5, tháng 6. Người mua cốm đã xô bồ, tiêu thụ với số lượng lớn và không cần ngon lắm.

Sang đầu **thế kỷ XXI**, nhờ phổ biến nhiều giống nếp mới, ngắn ngày lai tạo ở Viện Lúa quốc tế IRRI, Los Baños, Philippines nên có cốm quanh năm. Cũng vào thời gian này, thủ thuật làm giả những loại cốm tươi ngon đã phát triển tốt độ, cùng với việc suy giảm đạo đức nghề nghiệp và lương tâm con người của người bán cốm đã làm xuất hiện tất cả các loại cốm vào bất cứ thời gian nào trong năm. Bán cốm, chè cốm..., đều làm từ ‘cốm Vòng’ sản xuất ở làng Thanh Hương (tỉnh Thái Bình). Tất nhiên họ chỉ lừa được người các nơi khác, dân hàng phố Hà Nội còn tinh lắm...

Ở phường Dịch Vọng Hậu hiện nay có một con đường ngắn, cong với tên phố **Cốm Vòng**. Những tên phường, tên phố đó chỉ để tưởng nhớ thời vàng son đã qua của một đặc sản đã mai một!

N X H

CHÚ THÍCH

- (1) *Ai mua cốm ra ra a a...*, tiếng rao the thé, rất nhiều lần, mở đầu clip của *vanhoaviettv*, série *Sông Hồng ký sự*, tập 47 *Cốm Làng Vòng* với thuyết minh ‘Điệp khúc ấy lại vang lên trên phố phường Hà Nội mỗi khi mùa thu về...’ (ở phút thứ 0:10~0:29 của clip dài 13:30 phút). Truyền thống bán cốm không rao còn được tiếp nối cho đến ngày nay: các bà, các chị bán

cốm Thanh Hương (Thái Bình, giả là cốm Vòng) mà chúng tôi gặp ở Hà Nội những năm 2006-2012 cũng không ai rao hàng.

- (2) Câu đầu bài *Cây quạt giấy* của nữ sĩ Hồ Xuân Hương (bản Quốc ngữ in năm 1972: 78).
- (3) Tri huyện Ngô Vi Liễn viết và xuất bản với tên *Nomenclature des communes du Tonkin, suivie d'une table alphabétique détaillée contenant la transcription des noms en caractères chinois et divers renseignements géographiques*. Hanoi, Imprimerie Mạc Đình Tư, 1928; ở lần xuất bản đầu tiên năm 1927 còn in tên các tác giả gồm cả Đỗ Đình Nghiêm và Phạm Văn Thư. Năm 1999 con trai ông dịch sang tiếng Việt và xuất bản ở Hà Nội (Nxb Văn hóa-Thông tin).
- (4) Vị vua cuối cùng của ta là vua Bảo Đại, cũng đã thoái vị từ tháng 8 năm 1945 thế mà ngày nay chúng ta thấy nhan nhản những *món ăn* 'tiền vua' như bánh phu thê Đình Bảng, chè nhãn Hưng Yên, mắm tép Đình Trung (Hà Trung, Thanh Hóa)..., thậm chí cả 'gỏi rau tiền vua' (làm với rau khô *mountains jelly vegetable* nhập từ Trung Quốc!), 'quạt giấy, lồng chim tiền vua' (Canh Hoạch, Dân Hòa, Thanh Oai, Hà Nội)... Có lẽ vua nói ở đây là để chỉ các vị 'vua mới' và họ ăn chơi còn bạo hơn các vua loại *Dưới sông có dĩ, trên bờ có vua!*
- (5) *Đại Nam nhất thống chí* cũng như *Đồng Khánh địa dư chí* đều viết bằng chữ Nho về những sự kiện liên quan đến người Việt xảy ra trên đất nước ta và về những sản vật của nước ta và chúng tôi dùng bản tiếng Việt do các cụ thâm Nho dịch; thời điểm viết và dịch cách nhau trên một thế kỷ. Những thông tin này giúp ta hiểu những hạn chế và sai sót có thể có.

TÀI LIỆU THAM KHẢO

1. *** <http://tratu.coviet.vn/hoc-tieng-trung/tu-dien/lac-viet/V-T/c%e1%bb%91m.html>.6
2. *** *Chỉ nam ngọc âm giải nghĩa*. Trần Xuân Ngọc Lan phiên âm và chú giải, TP HCM, Nxb Khoa học Xã hội, 1985. tr. 60, 111-112.
3. *** *Đại Nam nhất thống chí*. Tập 3, Phạm Trọng Điềm dịch, Đào Duy Anh hiệu đính. (Tái bản lần thứ hai), Huế, Nxb Thuận Hóa, 2006.
4. *** *Đồng Khánh địa dư chí*. (1886~1887, Ngô Đức Thọ, Nguyễn Văn Nguyên, Philippe Papin, Phan Văn Các, Lê Việt Nga, Dương Thị The biên tập [phiên dịch, chú thích, biên soạn lại]), Hà Nội, Nxb Thế giới, 2003.
5. Bonet, J. *Dictionnaire annamite-français (langue officielle et langue vulgaire)*, Vol.I (A-L). Paris, Imprimerie Nationale, 1899.
6. Đ.H. "Tìm hiểu Thạch Lam thêm một vài khía cạnh", *Thế kỷ 21*, 2004, số 182, tr. 83.
7. Đình Hùng. "Những kỷ niệm 'chia ngọt sẻ buồn' cùng Thạch Lam". *Thế kỷ 21*, 2004, số 182, tr. 71-78.
8. Đỗ Đức Thu. "Thạch Lam", *Thế kỷ 21*, 2004, số 182, tr. 81-82.
9. Génibrel, J.F.M. *Dictionnaire annamite-français*, 2è éd. refondue et très considérablement augmentée, Saigon, Imprimerie de la Mission à Tân-Định, 1898.
10. Gouin, E. *Dictionnaire vietnamien-chinois-français*, Saigon, Imprimerie d'Extrême-Orient, 1957.
11. Gourou, P. *Les paysans du Delta tonkinois - Étude de géographie humaine*. Ré-édition, Paris-La Haye, Mouton & Co., 1965.
12. Hội Khai-trí Tiến-đức. *Việt-Nam tự-điển*. Hà Nội, Nhà in Trung-Bắc tân-văn xuất bản, [1931](#) (bản mềm trên mạng).
13. Hue, G. *Dictionnaire annamite-chinois-français*. [s.l.], Imprimerie Trung-hòa, 1937 (dùng bản in lại, Sài Gòn, Nxb Khai trí, 1971).
14. Huình Tịnh Paulus Của. *Đại Nam quốc âm tự vị - 大南國音字彙 - Dictionnaire Annamite*, tome I (A-L), Saigon, Imprimerie Rey, Curial et Cie, 1896.

15. Ngô Lăng Vân. *Hồ Xuân Hương toàn tập* (Thân thế, sự nghiệp và phê bình nhận xét), Saigon, Nxb Sống mới, 1972.
16. Ngô Vi Liễu. *Tên làng xã và địa dư các tỉnh Bắc Kỳ*, Hà Nội, Nxb Văn hóa-Thông tin, 1999.
17. Nguyễn Thị Thế. “Người em thứ sáu”, *Thế kỷ 21*, 2004, số 182, tr. 60-63.
18. Nguyễn Trãi. *Nguyễn Trãi toàn tập*. Đào Duy Anh (chủ biên). Hà Nội, Nxb Khoa học Xã hội, 1976.
19. Nguyễn Tuân. “Cốm” trong *Cảnh sắc và hương vị đất nước*. Hà Nội, Nxb Tác phẩm mới, 1988.
20. Nguyễn Xuân Hiền. “Cốm Hoa Vàng, chim ra ràng...”. *Làng văn* (Canada), 1998, số 171 (tháng 11), tr. 43-48.
21. Nguyễn Xuân Hiền, van Putten J.J., Hoàng Lương. Les joyeuses soirées à la campagne vietnamienne - Le battage et le décorticage du riz vus par un anthropologue. *Péninsule*, 2004, No 49, pp. 97-186.
22. [de] Rhodes, A. *Dictionarium Annamiticum Lusitanum, et Latinum*, Rome, Propaganda Fide, 1651.
23. Taberd, J. L. *Dictionarium Anamitico-Latinum*. Serampore, Fredericnagori Vulgo Serampore, 1838.
24. Thạch Lam. [Giới thiệu chuyên mục “Hanoi...36 PHỐ PHƯỜNG”], Những biển hàng, *Ngày nay*, số 201, 02/3/1940, tr. 5.
25. Thạch Lam. *Hà Nội băm sáu phố phường* [Tái bản]. TP Hồ Chí Minh, Nxb Văn nghệ TP Hồ Chí Minh, 1988.
26. Thế Uyên. “Tìm kiếm Thạch Lam”, *Thế kỷ 21*, số 182, 2004, tr. 64-67.
27. Thụy Khuê. “Thạch Lam (1910-1942)”, <http://thuykhue.free.fr/stt/t/thlam01.html>
28. Tô Hoài. *Chuyện cũ Hà Nội*. Hà Nội, Nxb Thời đại, 2010.

TÓM TẮT

Cốm Vòng là một đặc sản nổi tiếng của làng Vòng xưa (còn gọi là làng Vòng Cốm, Dịch Vọng Hậu, Vòng Hậu, thuộc tổng Dịch Vọng, phủ Hoài Đức, tỉnh Hà Đông trước năm 1945, nay thuộc quận Cầu Giấy, thành phố Hà Nội). Làng Vòng nay đã thành phố thị, nghề làm cốm cũng đã mai một.

Bài viết này khảo tả nghề làm cốm ở làng Vòng xưa, từ xuất xứ, tên gọi, nguyên liệu, quy trình sản xuất, sản phẩm và tiêu thụ sản phẩm, đến cả những ngộ nhận về cốm Vòng trong cuốn “Hà Nội 36 phố phường”. Qua đó cho thấy, sản phẩm gọi là cốm Vòng hiện nay chỉ là sự ăn theo danh tiếng một đặc sản từng là “miếng ngon” của đất Hà Thành xưa.

ABSTRACT

SOME WORDS ABOUT “CÓM OF VÒNG VILLAGE”

“Cốm of Vòng village” is a famous specialty of the ancient Vòng village (also called Vòng Cốm village, Dịch Vọng Hậu, Vòng Hậu, before 1945 it belonged to Dịch Vọng Canton, Hoài Đức District, Hà Đông Province, now in Cầu Giấy District, Hanoi). Nowadays, Vòng village is urbanized and the making of cốm fell into oblivion.

This article describes the work of making cốm in the ancient Vòng village, from the origin, name, ingredients, production process, products and product consumption to the misconception of “Cốm of Vòng village” in the book “Hà Nội 36 phố phường” (Hanoi with 36 streets). This indicates that the current product known as Cốm of Vòng village is only the fake of a specialty, once the “tidbit” of Hanoi.